

**Teri nasi (*Stolephorus* spp) setengah kering -
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan**



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	1
Prakata	2
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Pelabelan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses teri nasi setengah kering.....	6
Bibliografi	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses teri nasi setengah kering.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teri nasi setengah kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3471-1994, *Penanganan dan pengolahan ikan teri nasi setengah kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 27 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan Amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Teri nasi (*Stolephorus* spp) setengah kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan teri nasi setengah kering.

2 Acuan normatif

SNI 3461.2:2013, *Teri nasi (Stolephorus spp.) setengah kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku teri nasi setengah kering sesuai SNI 3461.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, garam ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat perebusan;
- b) alat pengeringan;
- c) alat penirisan;
- d) wadah penampung;
- e) meja proses;
- f) *metal detector*;
- g) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan teri nasi setengah kering mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Sortasi I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi ukuran dan kesegaran yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku yang tidak memenuhi persyaratan dipisahkan berdasarkan ukuran dan kesegaran. Dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.4 Perebusan (*blanching*)

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu teri nasi yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: teri nasi direbus dalam air garam mendidih dengan konsentrasi dan waktu sesuai spesifikasi secara cermat dan saniter.

6.5 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu teri nasi yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: teri nasi ditiriskan dan diangin-anginkan secara cermat dan saniter.

6.6 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu teri nasi setengah kering yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: teri nasi dikeringkan untuk mendapatkan produk sesuai spesifikasi secara cermat dan saniter.

6.7 Sortasi II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu teri nasi setengah kering yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: Teri nasi setengah kering yang tidak sesuai spesifikasi dan benda lain yang tidak diinginkan dipilih dan dipisahkan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta produk tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan kedalam kantong plastik dan ditimbang sesuai spesifikasi secara cepat, cermat dan saniter.

6.9 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: teri nasi setengah kering yang telah ditimbang, ditutup dan dimasukkan dalam *master carton* secara cepat, cermat dan saniter.

6.10 Pendeteksian logam

- a) Potensi bahaya: produk tidak aman dikonsumsi karena adanya logam.
- b) Tujuan : mendapatkan teri nasi setengah kering yang aman dikonsumsi dan menjamin produk bebas dari logam.
- c) Petunjuk : teri nasi setengah kering dilewatkan alat *metal detector*.

6.11 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: teri nasi setengah kering disimpan didalam gudang beku (*cold storage*). Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO (*first in first out*).

6.12 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk diimut dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu produk sesuai spesifikasi dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk teri nasi setengah kering harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan setengah kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

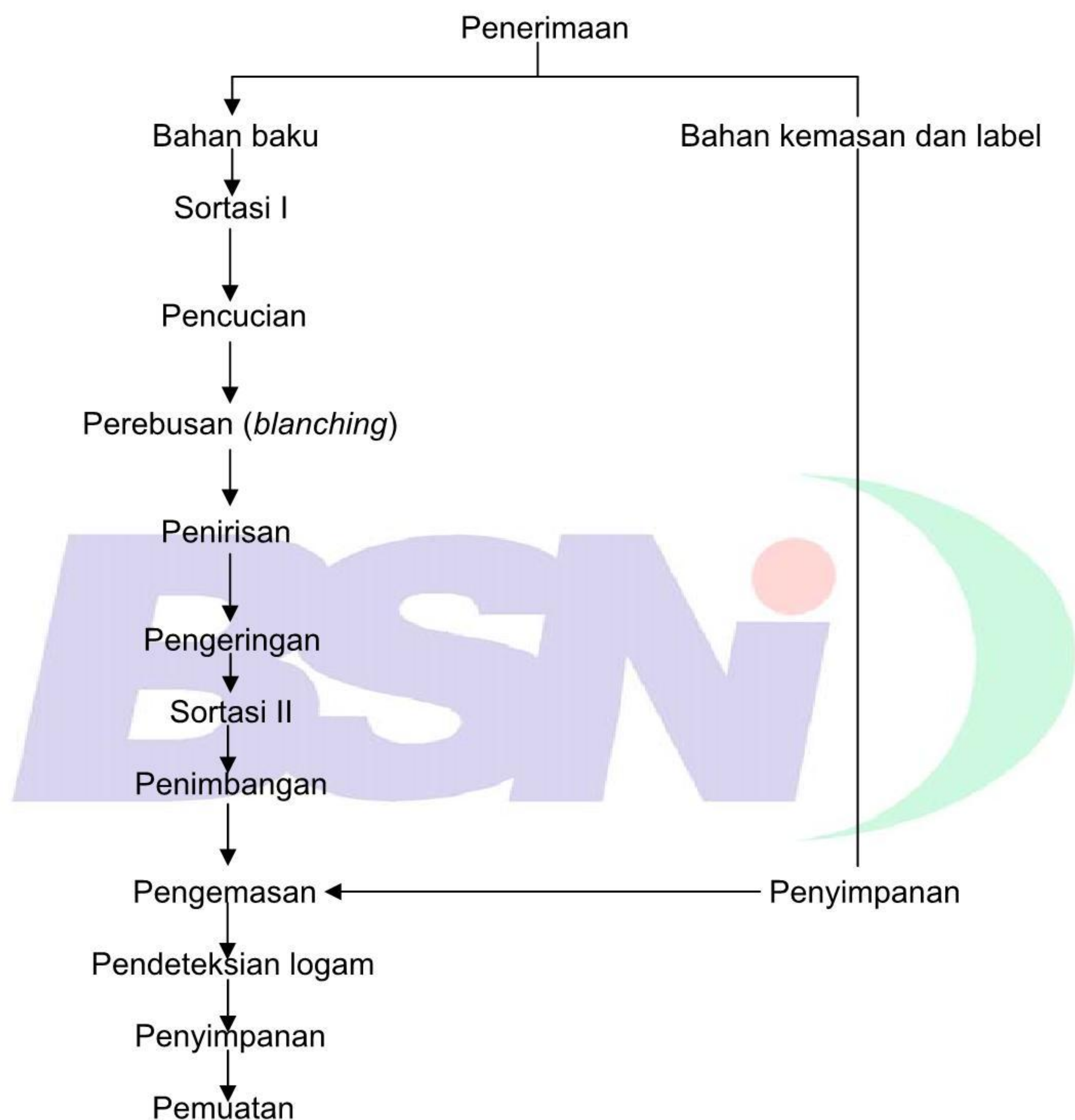
Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses teri nasi setengah kering



Gambar A.1 - Diagram alir proses teri nasi setengah kering

Bibliografi

Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

Permenkes Republik Indonesia, Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010, tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

